

## Zupa koperkowa Jagódki



### JAGÓDKA77



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	3 l.
<b>marchewka</b>	2 szt.
<b>pietruszka</b>	1 szt.
<b>seler</b>	wg uznania
<b>por</b>	wg uznania
<b>ziemniaki</b>	3 szt.
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	3 szt.
<b>śmietana</b>	1/2 szkl.
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>koperek</b>	6 łyżek
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	wg uznania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę i ziemniaki pokroić i zalać wodą. Posolić i gotować do miękkości. Pod koniec gotowania zupę zaprawić śmietaną roztrzepaną z mąką. Wymieszać. Wkroić ugotowane jajka. Przed podaniem posypać drobno pokrojonym koperkiem.